

Jak wybrać, co sprawdzić, czego wymagać

Coraz bardziej popularne hasło „5 porcji warzyw i owoców codziennie” zachęca nas do spożywania owoców i warzyw najlepiej w postaci świeżej, nieprzetworzonej. Światowa Organizacja Zdrowia zaleca spożywanie, co najmniej 400 g warzyw i owoców dziennie. Dietetycy proponują rozłożenie ich na 5 porcji spożywanych w ciągu dnia. Możliwość realizacji tych zaleceń stała się w ostatnim czasie jak najbardziej realna.

Dzięki coraz bardziej rozpowszechnionym kulturom szklarniowym, nowoczesnym technologiom przechowalniczym, a także importowi z odległych zakątków świata - świeże owoce i warzywa możemy kupić praktycznie przez cały rok.

Owoce i warzywa przeznaczone do wprowadzania do obrotu jako produkt świeży z przeznaczeniem dla konsumenta, czyli takie, które dostępne są na półkach sklepowych, straganach ulicznych, czy targowiskach, mogą znajdować się w obrocie jedynie wtedy, gdy są właściwej jakości oraz jeśli ich oznakowanie zawiera niezbędne informacje, w tym informacje o kraju pochodzenia. Aby ujednolicić wykonywanie tych założeń Komisja Europejska ustanowiła normy handlowe dla wszystkich świeżych owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu na terytorium Unii Europejskiej.

Zgodnie z nimi, większość owoców i warzyw podlega wymaganiom ogólnej normy handlowej. Szczegółowe normy handlowe ustanowiono tylko w odniesieniu do jabłek, gruszek, owoców cytrusowych (takich jak cytryny, mandarynki i pomarańcze), kiwi, brzoskwiń, nektarynek, truskawek, winogron stołowych, salaty, endywii, papryki słodkiej oraz pomidorów. W przywołanych szczegółowych normach handlowych zawarto wymagania minimalne, oparte na cechach organoleptycznych produktu, którym powinny sprostać świeże owoce i warzywa przeznaczone na sprzedaż konsumentowi, sposób ich prezentacji oraz zakres informacji, które powinny im towarzyszyć.

Wprowadzenie wspólnych standardów jakości na rynku UE w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw miało na celu niedopuszczenie na rynek produktów o niezadowalającej jakości oraz ułatwienie międzynarodowej wymiany handlowej opartej na zasadzie uczciwej konkurencji. Ujednolicenie wymagań w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw umożliwia również konsumentowi dokonanie świadomego wyboru zarówno pod względem jakości produktu, jak również jego pochodzenia.

Podmioty wprowadzające do obrotu świeże owoce i warzywa mogą również deklarować spełnienie przez nie międzynarodowych norm handlowych EKG/ONZ opracowywanych na forum Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych.

W przypadku gdy przedsiębiorca zdecyduje się na wprowadzanie do obrotu świeżych owoców i warzyw zgodnie z tymi normami musi o tym poinformować w oznakowaniu produktu w sposób nie budzący wątpliwości.

Konsument w pierwszej kolejności zwraca uwagę na cechy organoleptyczne świeżych owoców i warzyw. Ich wygląd, kolor, jędrność, zapach. Intuicyjnie dokonując wyboru sięga po owoce całe i zdrowe, jędrne, prawidłowo wykształcone i odpowiednio dojrzałe. Sprawdza również, czy są wystarczająco rozwinięte, czy nie są przerośnięte lub przejrzałe. W sprzedaży powinny znajdować się owoce i warzywa praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, szkodników oraz śladów spo-

wodowanych przez szkodniki. Warto również zwrócić uwagę na występowanie nadmiernego zawilgocenia, które może powodować psucie się owoców i warzyw oraz wszelkie objawy zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

W odniesieniu do świeżych owoców i warzyw objętych wymaganiami szczegółowej normy handlowej wyróżnione zostały pod względem cech organoleptycznych klasy jakości. Dla jabłek, owoców cytrusowych, kiwi, gruszek, brzoskwiń, nektarynek, truskawek, winogron stołowych, papryki słodkiej oraz pomidorów wyróżnione zostały 3 klasy jakości, tj. klasę ekstra, I i II, natomiast dla salaty, endywii wyróżniono 2 klasy jakości: I i II. Świeże owoce i warzywa zaliczane do klasy 1 lub ekstra (w przypadku salaty lub endywii) będą najwyższej jakości, praktycznie wolne od jakichkolwiek wad, natomiast te zaliczane do klas niższych będą zawierały wady związane z ich kształtem, stopniem rozwoju, wybarwieniem, mogą posiadać nieliczne odgniecenia oraz wady na skórce.

W przypadku owoców i warzyw podstawą dokonywania świadomego wyboru, poza cechami organoleptycznymi, jest również informacja o produkcie. Wszystkie świeże owoce i warzywa dostępne w handlu powinny zawierać informacje o kraju ich pochodzenia. W oznakowaniu świeżych owoców i warzyw objętych normami szczegółowymi, w zależności od wymagań zawartych w normach szczegółowych, w stosownych przypadkach powinny się również znaleźć dodatkowe informacje, np. w przypadku

jabłek, gruszek, pomarańczy, mandarynek - nazwa odmiany lub typu handlowego, w przypadku jabłek, owoców cytrusowych, kiwi, gruszek, brzoskwiń, nektarynek, truskawek, winogron stołowych, papryki słodkiej oraz pomidorów i salaty, klasa jakości ustalona w oparciu o cechy organoleptyczne produktu, w odniesieniu do owoców cytrusowych ich wielkość lub w przypadku kiwi, brzoskwiń i nektarynek w stosownych przypadkach barwa miąższu. Z kolei, jeśli świeże owoce i warzywa wprowadzane są do obrotu w opakowaniu, na etykiecie produktu powinna się również znaleźć masa netto lub liczba sztuk znajdująca się w opakowaniu, jeśli nie jest możliwa do policzenia.

Producenci mają możliwość wyróżniania świeżych owoców i warzyw również dobrowolnymi informacjami typu „ekologiczny”, „bio”, „eko” wskazującymi na to, że zostały one wyhodowane z wykorzystaniem ekologicznych metod produkcji, opartych na stosowaniu naturalnych substancji i procesów. Ekologiczne świeże warzywa i owoce muszą spełniać surowe warunki dotyczące metod ich produkcji, przetwarzania, transportu i przechowywania.

Aby ułatwić konsumentom rozpoznanie produktów ekologicznych w ich oznakowaniu powinno się znaleźć logo produkcji ekologicznej oraz kod jednostki certyfikującej, której podlega podmiot, który zrealizował ostatni etap produkcji lub przygotowania. Logo produkcji ekologicznej UE w oznakowaniu świeżych owoców i warzyw może być używane wyłącznie w przy-



W przypadku owoców i warzyw podstawą dokonywania świadomego wyboru, poza cechami organoleptycznymi, jest również informacja o produkcie

padku uzyskania certyfikatu produkcji ekologicznej wydanego przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

Przepisy prawa obligują podmioty detaliczne do umieszczenia w widocznym miejscu w pobliżu produktu czytelnych, szczegółowych informacji, dotyczących państwa pochodzenia produktu, oraz, w stosownych przypadkach, klasy produktu, jego odmiany lub typu handlowego w sposób pozwalający uniknąć wprowadzenia konsumenta w błąd. Detalista nie jest jednak w stanie spełnić swo-

jego obowiązku jeśli świeże owoce i warzywa nie zostaną odpowiednio oznakowane przez rolników, producentów czy dystrybutorów.

Kontrole prowadzone przez IJHARS pokazują, że nie wszyscy umieszczają w oznakowaniu świeżych owoców i warzyw wymagane przepisami prawa informacje. Niechlubnym wyróżnieniem jest to, że większa część kontroli ujawniająca nieprawidłowości w zakresie oznakowania świeżych owoców i warzyw dotyczy produktów pochodzenia krajowego.

Sylwia Ciągło-Androsiuk

Źródło: miesięcznik „Rolnicze ABC” nr 6 (394) lipiec 2023 str. 15